OENOFRANCE

NUTRIMENTS

VIVACTIV PREMIER

Nutriment organique pour une gestion qualitative de la fermentation alcoolique

CARACTERISTIQUES

VIVACTIV PREMIER est un nutriment organique utilisé pour mener les fermentations alcooliques de manière sécuritaire et qualitative notamment en cas de conditions difficiles.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

VIVACTIV PREMIER est composé de thiamine et d'autolysats de levures sélectionnés pour leur composition en acides aminés, en oligo-éléments et en vitamines. Ces différents éléments sont directement disponibles pour les levures.
Ce nutriment permet la bonne multiplication des levures en début de FA et renforce également les propriétés fermentaires des levures en conditions limitantes. Une fermentation régulière jusqu'à achèvement des sucres et sans déviations organoleptiques est donc assurée.

APPLICATIONS

- Application sur moûts blancs, rosés ou rouges.
- Ajout au levurage pour maîtriser la FA en conditions limitantes telles que : présence de toxines, contamination microbienne, degré alcoolique élevé, fermentation à basse température, carence nutritive, faible turbidité …
- Ajout au levurage pour limiter les déviations organoleptiques (production d'acidité volatile, d'H_2S …)
- Préparation de pied de cuve

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 20 à 40 g/hL.
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 40 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Disperser **VIVACTIV PREMIER** dans 10 fois son poids d'eau ou de moût.
Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Autolysats de levures (*S. cerevisiae*), azote organique <12% MS (exprimé en N), acides aminés 10% à 20% MS (méthode DNFB), thiamine 0,15 %, non allergène, non issu d'OGM.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB
The Oenological Company

CONDITIONNEMENT

Sac de 1 Kg et 10 Kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre PREMIER. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB
The Oenological Company